



TARTE AU POIREAU ET A LA COPPA

Pour 4 personnes, il faut :

- un rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- un gros poireau ou deux plus petits
- 3 belles tranches de coppa (celles que j'avais étaient charnues et tranchées un peu épaisses)
- 2 oeufs
- une petite brique de crème liquide
- 20 g de beurre
- une cuillère à café d'huile
- sel et poivre

Nettoyer le poireau et le détailler en petits carrés. Les rincer et les éponger. Tailler en carrés la coppa.

Faire chauffer dans une sauteuse l'huile et le beurre. Y verser les morceaux de poireau et les faire revenir. Au bout de quelques instants, ajouter la coppa détaillée en petits carrés comme le poireau. Laisser mijoter une demi-heure au moins en remuant régulièrement.

Préchauffer le four th 6 (190°).

Garnir un moule avec la pâte feuilletée et la piquer avec une fourchette. Y verser la préparation poireau-coppa.

Dans un bol, battre les deux oeufs avec la crème fraîche. Saler (pas trop) et poivrer (pas trop non plus). Recouvrir le fond de tarte de ce mélange.

Enfourner et cuire une bonne demi-heure, voire 35-40 mn. Servir chaud ou tiède, avec une salade ou des crudités.